

## Förrätter

### **Grön Sparrissoppa toppad med Tryffelolja 125kr**

Pocherat ägg, Vårlök, Sparris, Surdegskrutonger

Rekommenderas: Sancerre Blanc La Merisière 160kr /glas alt

Kölner Bier 62kr /flaska

### **Laxtartar med picklad Rabarber och Älvdalsrom 125kr**

Grovkornig senap, Kapris, Pepparrot, Confiterad Äggula, Äpple

Rekommenderas: Ghost Pines Chardonnay 110kr /glas alt

Paulaner Hefe Weissbier 78kr /flaska

### **Coppa di Mora serveras på focaccia med basilika aioli 115kr**

Örtmarinerade Tomater, Syrad Rödlök

Rekomenderas: Allegrini Palazzo della Torre 165kr /glas alt

Dala IPA 74kr /flaska

## Varmrätter

### **Grillad Regnbåge med färskpotatis 265kr**

Purjolökscrème, Friterade Alger, Tångpärlor, Brynt Smör smaksatt

med soja från Sälen

Rekomenderas: João Portugal Ramos Alvarinho 150kr /Glas alt

Golden Grape cider från Mora Bryggeri 67kr /flaska

### **Reninnanlår på surdegstoast med rödvinssky 315kr**

Rucola, Sparris, Pepparrot, Senapsdressing, Friterad Purjolök

Rekomenderas: Jean Bousquet Malbec Reserve 150kr /glas alt

Duvel 85kr /flaska

### **Kalventercôte toppad med örtpanko och ramslökssmör 275kr**

Sparris, Vårlök, Pinjenöt, Pure på Svenska Bondböner, Kalvsky

Rekommenderas: Knucklehead Old Vine Zinfandel 145kr /glas alt

Brutal Bulldog Dubbel IPA 69kr /flaska

### **Confiterad Fläksida med Mandelpotatischips 235kr**

Ärtpuré, Romanesco, Sockerärter, Picklad Silverlök, Sherryvinägersky

Rekomenderas: Paracombe Shiraz 140kr /glas alt

Shogun Bulldog Japanese IPA 72kr /flaska

### **Varm Svensk Quinoasallad vänd i ramslökssmör 245kr**

Gröna Sommarprimörer, Rödbetor, Hjärtasallad, Getost, Hasselnöt

Rekommenderas: Eins, Zwei, Dry Pinot Rose 110kr /glas alt

Blåbärs Cider från Mora Bryggeri 67kr /flaska

### **Grillad Oxfilé med en Varm Tomatsallad 345kr**

Saltbakad Potatis, Rökt fläksida, Brynt Smör, Broccolini, Örtsky

Rekomenderas: Le Hurvelent Chateauf du Pape 199kr /glas alt

Amber Ale från Mora Bryggeri 62kr /flaska

## Desserter

### **Isad Rabarbersoppa med Fuktus 105kr**

Inkokta Rabarber, Hallonmousse, Champagnepannacotta, Hallon, Mandelcrunch

Rekommenderas: Muscat de Beaumes de Venise 56kr/4cl alt T

attinger Brut 135kr /glas

### **Chokladglass på nötbotten med rostade Jordnötter 115kr**

Salt Kolasås, Dulchemousse, Vinbär

Rekommenderas: Disznoko Tokaji 76kr /4cl alt Plantation XO112kr /4cl

### **Vaniljglass 135kr**

*Knäckkorg, Jordgubbar*

Rekommenderas: Brachetto d'Acqui 72kr /4cl alt Renaoul Carte Noire Extra 140kr /4cl

### **Tre Tryfflar 70kr**

Kaffe, Baileys och Jordgubb

### **Café Complet 140kr**

Tre tryfflar, espresso, 3cl Calvados

Vi använder så mycket kött som möjligt ifrån



*För barn upp till 12 år  
Pasta Bolognese  
Korv och Pommes Frites  
Pannkakor med sylt och grädde  
Glass med chokladsås* 75kr